Revue de Presse hebdomadaire

SUD OUEST

De la truffe fraîche huit mois par an : « Si une saison est mauvaise, il m'en reste trois »



La truffe d'été est la plus produite sur place. © Crédit photo : Archives Emilie Drouinaud

Publié le 17/02/2025

Bernard Rosa va entamer la récolte de la truffe de printemps, l'une des sept variétés que produisent ses 4 800 arbres

Au lieu dit Le Bosquet, 4 800 chênes, charmes et noisetiers mycorhizés donnent des truffes fraîches, « en moyenne huit mois par an ». L'agriculteur connaît dame nature et a préféré ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier. S'il produit évidemment la truffe noire du Périgord, la plus connue, Bernard Rosa récolte aussi six autres variétés. La saison de la mélanosporum touche à sa fin. Lui préfère laisser les dernières ensemencer la terre.

Mi-février, son chien sera conduit sur les parcelles produisant la blanche tuber borchii, appelée truffe de printemps. Les périodes de récoltes, selon lui, sont chaque année un peu plus précoces en raison des effets du dérèglement climatique. Il s'y adapte d'autant plus facilement en multipliant les productions : « Si une saison est mauvaise, je sais qu'il m'en reste trois autres… » Au lieu dit Le Bousquet, la truffe d'été est la numéro 1 : « C'est celle que l'on produit, vend et transforme le plus. »

Un trésor s'y cache aussi, la très rare macrosporum, violacée à l'intérieur et au goût ailé, que s'arrachent quelques restaurateurs.

Membre du collège et de l'académie culinaires de France, Bernard Rosa livre de nombreux chefs étoilés. En France, au Japon, aux USA, en Corée… Certaines truffes sont même parties jusqu'en Polynésie française. Mais il n'y en a pas pour tout le monde.

Source :
https://www.sudouest.fr/lot-et-garonne/penne-d-agenais/de-la-truffe-fraiche-huit-mois-par-an-si-une-saison-est-mauvaise-il-m-en-reste-trois-23162615.php